

Chariot étuve maintien chaud - 12GN2/1 - 765 x 1000 x 1280 mm

Codes produits :

Référence : CG24V



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 1280
Largeur (mm): 765
Profondeur (mm): 1000
Plage de température (°C): +60/+200°C
Taille et/ou nombre de grilles: 12x GN 2/1
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Puissance totale kW: 3,3
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui
Espacement entre chaque niveau (mm): 70

Chariot étuve professionnel, plage de température réglable de +60°C à +200°C, conçu pour le maintien et la remise en température des plats en restauration, chez les traiteurs et en collectivités, facilitant le transport des bacs gastronormes de même format.

Points forts :

- 12 étages gastronorme GN 2/1, aux dimensions HACCP pour accueillir conteneurs, plats gastronomes et grilles inox gastro
- Plage de température réglable de +60°C à +200°C, avec voyants LED de contrôle et thermomètre en façade
- 4 roues pivotantes à chape inox, dont 2 avec freins, et poignées rabattables pour faciliter le transport
- Construction en acier inoxydable, dimensions 765 x 1000 x 1280 mm, poids 134 kg

Une étuve chaude pour le maintien en température professionnel

Ce chariot étuve assure le maintien en température, la remise en température ainsi que la cuisson basse température des plats gastronomes. Sa régulation de thermostat, variable de +60°C à +200°C, est contrôlée par des voyants LED et un thermomètre en façade, pour un suivi précis de la température intérieure.

Capacité et dimensions

D'une capacité de 12 étages gastronorme GN 2/1 espacés de 70 mm, ce chariot mesure 765 mm de largeur, 1000 mm de profondeur et 1280 mm de hauteur, pour un poids de 134 kg. La porte est isolée, avec un joint d'étanchéité en silicone pour limiter les pertes de chaleur.

Construction robuste et facilité de transport

La structure est entièrement réalisée en acier inoxydable, avec un socle renforcé débordant et des angles de protection. Le chariot se déplace sur 4 roues pivotantes à chape inox, dont 2 équipées de freins, et dispose de poignées rabattables facilitant

sa manutention. Des échelles amovibles avec glissières en L équipent l'intérieur, pour faciliter l'entretien.

Alimentation et répartition de la chaleur

L'appareil fonctionne en 230V monophasé, pour une puissance totale de 3,3 kW. La chaleur, produite par des résistances blindées, est répartie par une moto-turbine placée à l'arrière de l'appareil. Le réglage manuel de l'humidité intérieure s'effectue par un oura, permettant d'adapter l'ambiance de l'étuve selon les plats à maintenir.

- Porte isolée avec joint d'étanchéité en silicone
- Résistances blindées et moto-turbine de répartition de la chaleur à l'arrière
- Échelles amovibles avec glissières en L pour faciliter l'entretien
- Grilles gastronormes vendues en option, non fournies avec l'appareil

Questions fréquentesQuelles sont les dimensions de ce chariot étuve ?

Il mesure 765 mm de largeur, 1000 mm de profondeur et 1280 mm de hauteur.

Quelle est sa capacité d'accueil ?

Il peut recevoir 12 niveaux gastronorme GN 2/1, avec un espacement de 70 mm entre chaque niveau.

Quelle est la plage de température disponible ?

Le thermostat est réglable de +60°C à +200°C, avec contrôle par voyants LED et thermomètre en façade.

Quelle alimentation électrique est nécessaire ?

L'appareil fonctionne en 230V monophasé, pour une puissance totale de 3,3 kW.

Quel est le poids de l'appareil ?

Il pèse 134 kg.

Les grilles gastronormes sont-elles fournies avec le chariot ?

Non, les grilles sont vendues en option et ne sont pas incluses.

Comment se déplace le chariot étuve ?

Il est équipé de 4 roues pivotantes à chape inox, dont 2 avec freins, et de poignées rabattables facilitant son transport.

Comment la chaleur et l'humidité sont-elles gérées à l'intérieur ?

La répartition de la chauffe est assurée par une moto-turbine placée à l'arrière associée à des résistances blindées, et l'humidité se règle via un oura manuel.